

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 10.01.2025 11:27:51
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e866ab07f01e1ba21721755a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н. И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
/Попова О.М./
« 18 » март 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. Декана факультета
/Попова О.М./
« 21 » март 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Технология блюд зарубежной кухни
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	очная

Разработчик: доцент, Куценкова В.С.

(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» формирование у обучающихся навыков по специальной технологии блюд зарубежных кухонь.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология блюд зарубежной кухни» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении дисциплин: «Органическая и коллоидная химия», «Питание как часть культуры народа», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Технология продукции общественного питания», «Теоретическая технология».

Дисциплина «Технология блюд зарубежной кухни» является базовой для проведения самостоятельных исследований в рамках написания выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6
1	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	основные технологические приемы выработки кулинарной продукции различных стран	разрабатывать новые рецептуры и технологии кулинарной продукции различных стран	навыками работы в производственных условиях по производству кулинарной продукции различных стран
2	ПК – 4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции различных стран	определять приоритеты в сфере производства кулинарной продукции различных стран	навыками подбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения для производства кулинарной продукции различных стран

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	50,1							50,1			
<i>аудиторная работа:</i>	50							50			
лекции	16							16			
лабораторные	34							34			
практические	-							-			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1							0,1			
<i>контроль</i>	-							-			
Самостоятельная работа	57,9							57,9			
Форма итогового контроля	зач.							зач.			
Курсовой проект (работа)	-							-			

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
1.	Кухни стран Европы. Характеристика французской кухни.	1-2	Л	В	2	2	ВК	УО
2.	Приготовление блюд французской кухни	2	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
3.	Характеристика немецкой кухни	3	Л	В	2	2	ТК	УО
4.	Приготовление блюд немецкой кухни	4	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
5.	Характеристика итальянской кухни	5	Л	ПК	2	2	ТК	УО
6.	Приготовление блюд итальянской кухни	6	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
7.	Характеристика греческой кухни	7	Л	В	2	2	ТК	УО
8.	Приготовление блюд греческой кухни	8	ЛЗ	Т	4	6	ТК РК	УО Д

9.	Кухни стран Азии. Характеристика китайской кухни.	9	Л	В	2	2	ТК	УО
10	Приготовление блюд китайской кухни	10	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
11.	Характеристика японской кухни	11	Л	В	2	2	ТК	УО
12.	Приготовление блюд японской кухни	12	ЛЗ	Т	4	4	ТК РК	УО Д
13	Кухни стран Американского континента. Северная Америка. Характеристика американской и мексиканской кухонь	13	Л	В	2	2	ТК	УО
14.	Приготовление блюд американской кухни	14	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
15.	Приготовление блюд мексиканской кухни	15	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
	Кухни стран Африки. Характеристика марокканской кухни	10	Л	В	2	2	ТК	УО
17.	Блюда марокканской кухни	15	ЛЗ	Т	2	2	ТК РК	УО Д
	ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ				0,1	5,9	ВыхК	3
	ИТОГО				50,1	57,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция).

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, Д- доклад, З- зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни» проводится по видам учебной работы: лабораторная работа, входной контроль, текущий контроль, выходной контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью лабораторных работ является выработка практических навыков в технологии приготовления блюд.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ, так и интерактивные методы – моделирование, лекция пресс-конференция.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, подготовку доклада.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом

формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 2)
1	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни http://znanium.com/catalog/product/430422	Васюкова А.Т.	М.: Дашков и К, 2019. - 816 с.	Все разделы
2	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие http://znanium.com/catalog/product/469955	Н.В. Щеникова	М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 296 с.	Все разделы
3	Технология кулинарной продукции за рубежом http://znanium.com/catalog/product/512140	Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф.	М.: Дашков и К, 2020. - 368 с	Все разделы
4	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания http://znanium.com/catalog/product/415315	Васюкова А.Т.	М.: Дашков и К, 2019. - 208 с.	Все разделы

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 2)
1.	Технология приготовления блюд зарубежных кухонь	Л.З.Шильман, И.В.Симакова	Саратов: СГУ, 2006. – 72с.	1-6
2.	Технология блюд зарубежных кухонь (Технология кулинарной продукции различных стран): учебно-методическое пособие по дисциплине направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».	О. Н. Клюкина, Ю. В. Мухамеджанова.	Саратов: ООО «ЦеСАин», 2016. - 146 с.	Все разделы

3.	Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии. http://znanium.com/catalog/product/349298	-	М.: НАУКА, 1981. - 256 с.	9-12
----	--	---	---------------------------	------

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Административно-управленческий портал – Режим доступа: <http://www.aup.ru/books/i002.htm>
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

г) периодические издания

1. Издательство пищевая промышленность - <http://www.foodprom.ru/>
2. Научно-практический журнал «Вопросы питания» - <http://vp.geotar.ru/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru). Режим доступа: [https://www.google.ru/](https://www.google.ru)

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1.	Все темы дисциплины	Право на использование Microsoft Education All Lng Lic/SA Pack OL Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Са Контракт №0024 на передачу неисключительных (пользователь прав на программное обеспечение 11.12.2018 г.	вспомогательная
2.	Все темы дисциплины	Право на использование программ продукта ESET NOD32 Antivirus Edition renewal for 2041 user (прод 2041 лицензий на срок 12 месяцев Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение и использование средств антивирус защиты от 11.12.2018 г.	вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных работ используется аудитория № С-142 оснащённая необходимым комплектом технологического оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся читальный зал библиотеки УК №3 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.
2. Учебно - методические указания по выполнению лабораторных работ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*